



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उपखण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 428] नई दिल्ली, मंगलवार, दिसम्बर 28, 1976/पौष 7, 1898

No. 428] NEW DELHI, TUESDAY, DECEMBER 28, 1976/PAUSA 7, 1898

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed  
as a separate compilation

## MINISTRY OF HEALTH & FAMILY PLANNING

(Department of Health)

NOTIFICATION .

*New Delhi the 28th December, 1976*

**G.S.R. 955(E).**—The following draft of rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules 1955, which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954) is hereby published, as required by sub-section (1) of the said section 23, for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of 45 days from the date on which the copies of the Gazette of India in which this notification is published, are made available to the public.

Any objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified, will be considered by the Central Government.

### DRAFT RULES

1. These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (Amendment) Rules, 1976.

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 in Appendix B for item A. 12, the following item shall be substituted, namely:—

"A. 12.—Margarine means an emulsion of edible oils and fats with water which presembles table (Creamery) butter in consistency and appearance. It shall be free from rancidity, added colouring and flavouring substances, mineral oil and animal body fats. It may contain common salt not exceeding 2.5 per cent, permitted emulsifying and stabilising agents, and butylated hydroxyanisole (BHA) upto maximum limit of 0.02 per cent.

It shall conform to the following specifications, namely:—

1. Fat—Not less than 80 per cent mass/mass.
2. Moisture—Not less than 12 per cent and not more than 16 per cent mass/mass.
3. Vitamin A—Not less than 30 i.u. per gram of the product at the time of manufacture.

It shall contain not less than 5 per cent of its weight of Til Oil but sufficient to ensure that when separated fat is mixed with refined groundnut oil in the proportion of 20:80, the red colour produced by the Baudouin test shall not be lighter than 2.5 red units in 1 cm. cell on a Lovibond scale.

NOTE.—The oils to be used in the manufacture of margarine shall be the same as used in the manufacture of vanaspati specified in the Vegetable Oil Products Control Order, 1947."

[No. 1-163/74-PH(F&N).]

SHRAVAN KUMAR, Jt. Secy.

### स्वास्थ्य और परिवार नियोजन मंत्रालय

#### (स्वास्थ्य विभाग)

#### अधिसूचना

नई दिल्ली, 28 दिसम्बर, 1976

सा. का. नि. 995(अ).—केन्द्रीय सरकार, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में और संशोधन करना चाहती है, जैसा कि उक्त धारा 23 की उपधारा (1) में अपेक्षित है, प्रस्तावित संशोधनों का निम्नलिखित प्रारूप उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है जिनके उससे प्रभावित होने की सम्भावना है। इसके द्वारा सूचना दी जाती है कि नियमों के उक्त प्रारूप पर, उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियाँ, जिससे यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैंतालीस दिन की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व नियमों के उक्त प्रारूप की बाबत जो भी आक्षेप या सुझाव किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार उन पर विचार करेगी।

#### नियमों का प्रारूप

1. इन नियमों का नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (संशोधन) नियम, 1976 है।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1958 के परिशिष्ट ख में, मद क 12 के स्थान पर निम्नलिखित मद रखी जाएगी, अर्थात् :—

“क.12—मादगरित से जल सहित खाने योग्य तेलों, और चर्बियों का ऐसा इमल-शन अभिप्रेत है जो गाढ़ापन और देखने में टेबल (क्रीमरी) मक्खन से मिलता जुलता है। उनमें विकृत गन्ध मिलाए गए रंग और सुख्खिक पदार्थों, खनिज तेल और पशु शरीर की चर्बियां नहीं होंगी। इसमें 2-5 प्रतिशत से अधिक साधारण नमक, अनुशत पायसी और स्थायीकारी तथा 0.02 प्रतिशत की अधिकतम सीमा तक व्यूटिलित हाइड्रोक्सीऐनिसोल (बी एच ए) हो सकेगा।

यह निम्नलिखित विनिर्देशों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. चर्बी       | द्रव्यमान (मास) के अनुसार 80 प्रतिशत से अन्यून                                    |
| 2. सांद्रता    | द्रव्यमान (मास) के अनुसार 12 प्रतिशत से अन्यून और 16 प्रतिशत से अधिक।             |
| 3. विटामिन 'ए' | विनिर्माण के समय उत्पाद के प्रतिग्राम 30 अन्तर्राष्ट्रीय यूनिट (आई यू) से अन्यून। |

इसमें उसके वजन का 5 प्रतिशत से अन्यून तिल का तेल होगा किन्तु वह यह सुनिश्चित करने के लिये पर्याप्त होगा कि जब निकाली गई चर्बी 20.80 के अनुपात से परिष्कृत मूंगफली के तेल के साथ मिला दी जाए तो बोडीवन परीक्षण द्वारा उत्पादित लाल रंग लविबांड पैमाने पर 1 से० मी० सेल में 2.5 लाल यूनिटों से हल्का न हो।

टिप्पण—मारगहिन के विनिर्माण में उपयोग किए जाने वाले तेल वही होंगे, जो वनस्पति तेल उत्पाद रेलयन्त्रण आदेश, 1947 में विनिर्दिष्ट वनस्पति के विनिर्माण में उपयोग किए जाते हैं।”

[सं० 1-163/74-री० एच० (एफ० एण्ड एम०)]

श्रवण कुमार, संयुक्त सचिव।

महा प्रबन्धक, भारत सरकार मंत्रालय, मिन्टो रोड, नई दिल्ली द्वारा भूद्विष तथा  
निर्धनक, प्रकाशन विभाग, दिल्ली द्वारा प्रकाशित 1976

